

RAPPORT DE LA COMMISSION
chargée d'examiner l'objet suivant :

Motion Jean Tschopp et consorts - Une journée hebdomadaire végétarienne dans la restauration collective.

1. PRÉAMBULE

La minorité était composée de Mesdames les Députées Sabine Glauser Krug, auteure du présent rapport, Delphine Probst et Myriam Romano-Malagrifa ainsi que de Messieurs les Députés Felix Stürner, Axel Marion, Jean-Claude Glardon et Yves Paccaud.

2. PRÉSENTATION DE LA MOTION

La motion de Jean Tschopp demande l'introduction d'une journée végétarienne, sans viande ni poisson, dans les établissements de restauration collective du canton, à savoir les écoles et centres de formation principalement. De façon à viser des publics différents, la motion demande que cette journée hebdomadaire végétarienne change d'une semaine à l'autre. Elle passe par une production saisonnière, locale, régionale, savoureuse et la valorisation de l'agriculture domestique pour des raisons écologiques et de santé publique.

S'agissant de la consommation de viande et de poisson, la présente motion n'aboutirait pas à une diminution du recours aux filières de production locales ou régionales, mais à une diminution du recours aux filières d'importations étrangères. La restauration collective est un levier de premier plan puisqu'elle s'élève à 18 millions de repas par an dans le canton de Vaud.

La journée hebdomadaire végétarienne existe déjà dans plusieurs lieux d'accueil parascolaires – les réseaux de garderie, l'Accueil pour les enfants en milieu scolaires (APEMS) ou encore les Unités d'accueil pour écoliers (UAPE). Ce fonctionnement est salué par les parents, les enfants, les éducateurs/trices, les nutritionnistes qui l'ont d'ailleurs recommandé et les labels comme *Fourchette verte*, qui s'y associent.

Par ailleurs, au niveau de l'Université de Lausanne par exemple, un « cadre de référence pour l'offre alimentaire des restaurants de l'UNIL » a été élaboré en 2019, visant à instaurer une journée hebdomadaire sans viande en proposant une alimentation saine et équilibrée. D'autres établissements n'offrent pourtant pas d'alternative végétarienne répondant aux valeurs nutritionnelles attendues dans un repas équilibré et révèlent une grande diversité de situations notamment dans l'enseignement post-obligatoire.

La motion, ayant été transformée en postulat, requiert désormais une réflexion autour de cette proposition en lien avec le contexte cantonal et l'expérience des établissements ayant adopté des mesures en ce sens. Elle permettrait aussi de procéder à une évaluation d'ensemble de la restauration collective à l'aide d'indicateurs indépendants et éprouvés reposant sur des aspects sanitaires, de développement durable et de valorisations des filières locales, de façon à définir une stratégie globale répondant à ces critères et transparente pour les consommateurs. A l'heure actuelle, il n'y a pas, à proprement parler, une politique publique de la restauration collective de l'Etat de Vaud.

3. POSITION DES COMMISSAIRES DE MINORITÉ

La minorité de la commission a entendu le souhait de la majorité de laisser le libre choix de consommer de la viande dans le cadre des établissements de restauration collective. Elle soutient la motion transformée en postulat, qui permettra au Conseil d'Etat de proposer des mesures plus flexibles.

En effet, le libre choix des aliments que nous mangeons diminue nécessairement en passant d'un repas cuisiné à domicile à celui commandé dans un restaurant, et encore davantage dans le cadre de la restauration collective. Étant prévue pour une fréquentation régulière, le client attend de cette dernière option qu'elle offre des repas bons pour la santé, savoureux et abordables financièrement.

3.1 Des repas sains et équilibrés

Sur le plan de la santé, les personnes qui fréquentent tous les jours des établissements de restauration collective doivent pouvoir compter sur l'équilibre des repas sur l'ensemble de la semaine. Les nutritionnistes estiment qu'un individu devrait manger jusqu'à trois fois de la viande ou du poisson par semaine. Cette recommandation est partagée par l'Office fédéral de sécurité alimentaire, la Société suisse de nutrition et le Groupe d'experts intergouvernemental sur le climat. Dans ce contexte, une journée hebdomadaire permet de s'approcher de cette recommandation.

En ce sens, il est important que le repas végétarien soit équilibré dans ses apports nutritifs. Il constitue alors, un excellent exemple pour le consommateur, qui pourra s'en inspirer pour ses repas à domicile.

3.2 Des repas savoureux

Au niveau de la saveur, un repas végétarien permet d'explorer une multitude de goûts et consistances. La diversité des plantes comestibles, mais aussi des aliments issus de l'animal comme les laitages, les œufs, ou le miel, est extrêmement riche. S'il est vrai que la cuisine végétarienne requiert une certaine inventivité, qui pourrait faire défaut chez des cuisiniers de la première heure, il existe aujourd'hui de nombreux établissements, y compris de grands restaurants, qui ont renoncé à la viande et au poisson.

La restauration collective se concentre largement sur les lieux de formation. Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation ne tournant pas exclusivement autour de la viande et du poisson comporte aussi une dimension pédagogique.

3.3 Des repas abordables financièrement

Du point de vue financier, un plat végétarien est moins onéreux, parce que la viande coûte cher. Aujourd'hui, un cuisinier de la restauration collective est souvent contraint de commander sa viande à l'étranger pour pouvoir offrir le plat à un prix abordable au quotidien. Une offre végétarienne est une opportunité pour le cuisinier d'équilibrer le budget sur la semaine afin de proposer des produits plus locaux. Elle permet aussi d'éviter une surconsommation de viande ou de poisson importés de l'étranger selon des modes de production industriels et de moins bonne qualité, se faisant souvent au détriment des filières de production de viande ou de poisson locales.

3.4 Des repas privilégiant les producteurs locaux et réduisant l'empreinte carbone

Par ailleurs, dans le contexte actuel de réchauffement climatique, l'étude d'une telle offre fait sens, dans la mesure où diminuer la viande et le poisson permet aussi de réduire les émissions de CO₂. En Suisse, 17 % des gaz à effets de serre sont dus à notre alimentation et 28 % de la charge environnementale est due à notre alimentation, selon les chiffres de 2017 de la Conférence des chefs de service de la protection de l'environnement (CCE). Le changement de comportement individuel isolé ne suffira pas pour atteindre l'objectif de neutralité carbone à l'horizon 2050, qui engage la Suisse au travers de l'Accord de Paris et de sa Stratégie énergétique 2050. Un objectif partagé par la très grande majorité des partis politiques.

Si la production de viande émet des gaz à effet de serre, il est à noter que son transport lors de l'importation y contribue aussi dans une large mesure. Les producteurs locaux ont donc tout intérêt à ce que la viande importée, la plupart du temps depuis d'autres continents, soit réduite en leur faveur.

4. CONCLUSION

Au vu de ce qui précède et de façon à élaborer une politique publique de la restauration collective de l'Etat de Vaud répondant aux critères de durabilité, de valorisation des filières de production locales, régionales, qualitatives, de saison et abordables financièrement, la minorité de la commission recommande au Grand Conseil de renvoyer au Conseil d'Etat la motion transformée en postulat, auquel ce dernier a manifesté une ouverture de principe.

Champvent, le 25 août 2020.

*La rapporteuse :
(Signé) Sabine Glauser Krug*